

La Caravelle

Entrée + plat 35€

Plat + dessert 30€

Entrée + plat + dessert 39€

Carte évolutive en fonction du marché du jour

ENTRÉES

L'Incontournable Soupe de Poissons, recette d'antan de mamie Léoncia
L'Œuf à la coréenne, magret fumé, brioche toastée, crème au gingembre et
cacahuètes grillées

Le Foie Gras de Canard mi-cuit maison au Bas Armagnac, chutney figue
et poivre de Penja +4 €

Le Ceviche de Gambas, crémeux de patate douce au lait de coco, chips de riz
au curry

PLATS

La Poêlée de Chipirons au chorizo, fondue de poireaux et carottes rôties

Le ½ Magret de Canard, jus corsé, purée de pommes de terre

Le Suprême de Volaille, crème de champignons, flan à la courgette et
brocolis croquants

DESSERTS

Le Nem à la banane, crème montée vanille et coulis chocolat au lait au rhum

Le coulant au Chocolat, coulis passion et nougatine cacahuète

La Tourtière aux Pommes des Landes et glace vanille

Le Brie de Meaux à la truffe d'été

Menu Mousse à 16€

Prix net, toutes taxes et services compris

